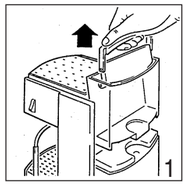
NESPRESSO

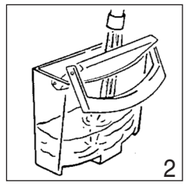
D-150

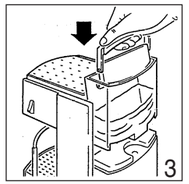
magimix

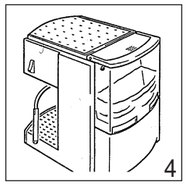
F Mode d'emploi GB Instructions for use NL Gebruiksaanwijzing

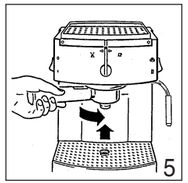
Réf : Magimix/V2/June2004

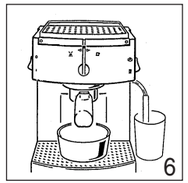

1

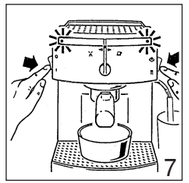

2

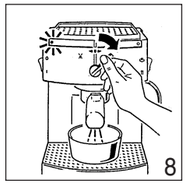

3

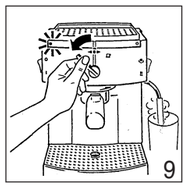

4

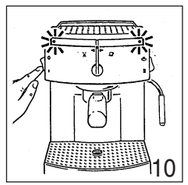

5

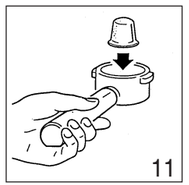

6

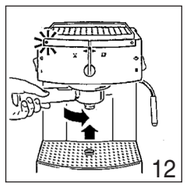

7

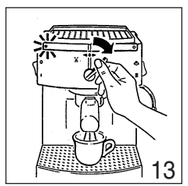

8

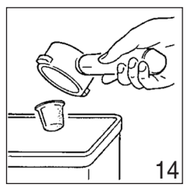

9

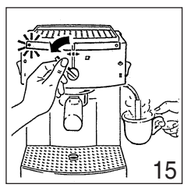

10

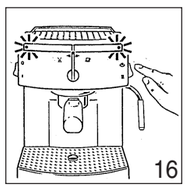

11

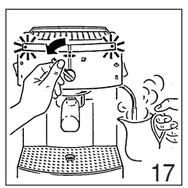

12

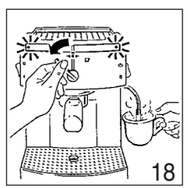

13

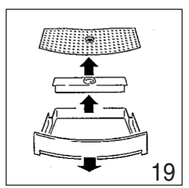

14

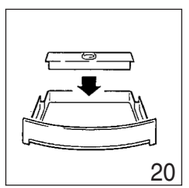

15

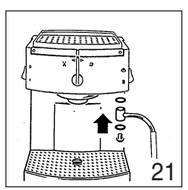

16

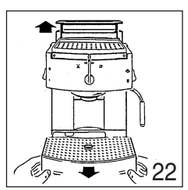

17

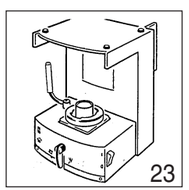

18


19

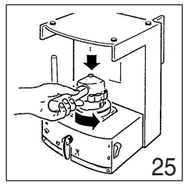

20

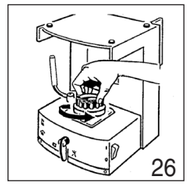

21

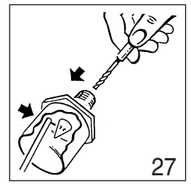

22

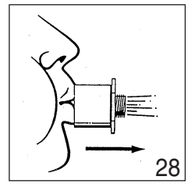

23

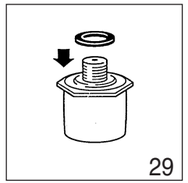
24

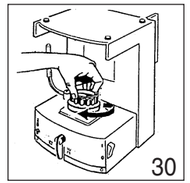

25

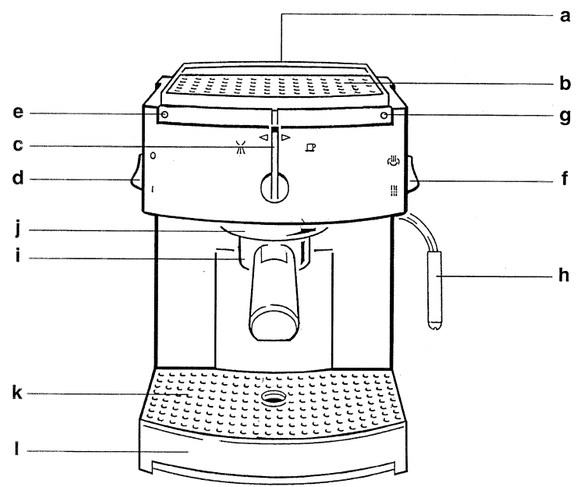

26

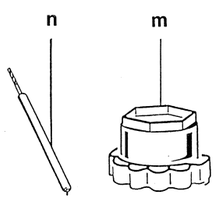

27


28


29


30


a
b
e
g
c
d
f
j
i
h
k
l


n
m

F

a : Réservoir d'eau amovible
b : Plaque chauffe-tasses
c : Sélecteur de fonction
d : Interrupteur Marche / Arrêt
e : Témoin lumineux de fonction (rouge)
f : Sélecteur vapeur / eau chaude
g : Témoin lumineux de température (jaune)
h : Buse vapeur / eau chaude pivotante avec accessoire «aide à la mousse» intégré
i : Porte-capsule
i : Bague de serrage
k : Grille
l : Bac d'égouttage
m : Clé hexagonale (pour démontage de la cage à capsule)
n : Outil de nettoyage

GB

a : Removable water tank
b : Cup heating plate
c : Function knob
d : On/Off switch
e : Function control light (red)
f : Steam / hot water switch
g : Temperature control light (yellow)
h : Pivotal steam / hot water nozzle with integrated frothing attachment
i : Capsule holder
j : Spout ring
k : Grill
l : Drip tray
m : Hexagonal key (for removal of the capsule cage)
n : Cleaning tool

NL

a : Uitneembaar waterreservoir
b : Voorverwarmingsplaat
c : Funktieschakelaar
d : Aan- / Uitschakelaar
e : Controlelichtje (rood)
f : Stoom- en heet waterknop
g : Thermostaatcontrolelichtje (geel)
h : Stoom- en heet waterpijpje met opschuimhulpstuk
i : Capsulehouder
j : Capsulehouderring
k : Rooster voor lekbakje
l : Lekbakje
m : Hexagonale sleutel (om capsulehuis te verwijderen)
n : Ontstoppingsstaafje met boortje

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre machine NESPRESSO.

- **Ne branchez la machine que dans une prise avec mise à terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine corresponde à celle de votre installation électrique.**
- **Ne posez pas votre machine NESPRESSO sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.**
- **Ne retirez pas le porte-capsule de la bague de serrage tant que la machine fonctionne car l'extraction de café se fait sous haute pression.**
- **N'utilisez la machine que lorsque le bac d'égouttage et la grille sont en place.**
- **Retirez la fiche d'alimentation lors du nettoyage de votre machine.**
- **Evitez que le cordon électrique n'entre en contact avec des objets tranchants ou chauds. Ne débranchez pas la fiche électrique en tirant sur le cordon.**
- **Evitez de toucher le cordon électrique ainsi que les parties devenues chaudes durant l'utilisation de la machine (buse vapeur, partie chromée du porte-capsule).**
- **Ne plongez jamais la machine dans l'eau.**
- **Tenez la machine et le cordon électrique hors de la portée des enfants.**
- **Pour le détartrage, conformez-vous à la notice ci-après.**
- **Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.**
- **Le cordon ou tout autre élément défectueux doit être remplacé uniquement par un centre de service après-vente agréé. La machine ne doit en aucun cas être ouverte par vos soins.**

Accessoires

La machine est livrée avec une série d'accessoires :

- 1 clé hexagonale pour démonter la cage à capsule,
- 1 outil de nettoyage,

Pour toute information concernant les différentes variétés de café NESPRESSO et pour commander les capsules, adressez-vous à votre NESPRESSO Club, dont l'adresse figure sur votre machine ou dans le «Welcome-pack».

Préparation de la machine (1-4)

- Enlevez le réservoir en le soulevant par son couvercle **(1)** et remplissez-le d'eau **(2)**.
- Contenance maximale: 1,2 l.
- Remettez le réservoir en place **(3)** tout en exerçant une légère pression pour faciliter l'ouverture de la soupape et refermez le couvercle **(4)**.

La qualité de l'eau étant essentielle pour un bon NESPRESSO, nous vous recommandons :

- D'utiliser de l'eau fraîche du robinet.
- De changer l'eau du réservoir quotidiennement.

- De nettoyer le réservoir au moins une fois par semaine.

Nous vous déconseillons d'utiliser de l'eau minérale ou distillée.

Première mise en service (5-9)

Il est recommandé, lors de la première mise en service de votre machine, de procéder au rinçage du circuit d'eau :

- Branchez la machine.
- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)**.
- Placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage et faites-le pivoter de gauche à droite. Une fois en place, la poignée doit se présenter face à vous ou très légèrement décalée vers la droite **(5)**.
- Placez un récipient suffisamment large sous le porte-capsule et un second sous la buse vapeur / eau chaude **(6)**. Le sélecteur de fonction doit être sur la position «0».
- Mettez votre machine sous tension en plaçant l'interrupteur Marche / Arrêt sur la position **(7)**. Placez le sélecteur vapeur / eau chaude sur la position **(7)**. Le témoin de fonction (rouge) et le témoin de température (jaune) s'allument **(7)**.
- Dès que le témoin de température jaune s'éteint, la machine est chaude et prête à fonctionner.
- Tournez le sélecteur de fonction vers la droite sur la position et laissez couler environ un demi réservoir d'eau **(8)**. Replacez le sélecteur de fonction sur la position «0».
- Tournez le sélecteur de fonction vers la gauche sur la position et laissez couler le reste du réservoir d'eau pour rincer le circuit eau chaude / vapeur **(9)**. Replacez le sélecteur de fonction sur la position «0».

Préparation d'un espresso (10-14)

Pour obtenir une qualité optimale de café, préchauffez et rincez quotidiennement le système avec le porte-capsule vide avant la préparation de votre premier et après votre dernier espresso de la journée. Cette opération se fait en tournant le sélecteur de fonction vers la droite sur la position pendant environ 5 secondes.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche **(1) (2) (3)**.
- Placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage afin de le préchauffer.
- Placez le sélecteur de fonction sur la position «0» **(10)**.
- Mettez votre machine sous tension en plaçant l'interrupteur Marche / Arrêt sur la position **(10)**. Le témoin de fonction (rouge) et le témoin de température (jaune) s'allument.
- Dès que le témoin de température jaune s'éteint, la machine est chaude et prête à fonctionner.
- Retirez le porte-capsule de la bague de serrage et introduisez une capsule, la partie large vers le bas **(11)**.
- Replacez le porte-capsule dans la bague de serrage et faites-le pivoter de gauche à droite jusqu'à ce que la poignée se présente face à vous ou très légèrement décalée vers la droite **(12)**.

- Placez une tasse préchauffée (voir la rubrique «Préchauffer les tasses») sous le porte-capsule.
- Tournez le sélecteur de fonction vers la droite sur la position **(13)**.
- Une fois votre espresso préparé, replacez le sélecteur de fonction sur la position «0». Retirez le porte-capsule de la bague de serrage et enlevez la capsule usagée **(14)**.
- Afin que votre prochain espresso soit préparé à une température optimale, replacez le porte-capsule vide dans la bague de serrage et faites-le pivoter de gauche à droite.

Préparation d'eau chaude (15)

Avec cette machine, vous pouvez également préparer de l'eau chaude pour le thé, le café instantané, le bouillon.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche **(1) (2) (3)**.
- Tournez le sélecteur de fonction sur la position «0».
- Mettez votre machine sous tension en plaçant l'interrupteur Marche / Arrêt sur la position **I**.
- Dès que le témoin de température jaune s'éteint, la machine est chaude et prête à fonctionner.
- Placez le sélecteur vapeur / eau chaude sur la position .
- Plongez la buse vapeur / eau chaude dans un récipient et tournez le sélecteur de fonction vers la gauche sur la position **(15)**.
- Une fois que le volume d'eau désiré est obtenu, replacez le sélecteur de fonction sur la position «0».
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse vapeur / eau chaude vers le bac d'égouttage.

Attention ! La buse vapeur / eau chaude peut devenir brûlante.

Utilisation de la buse vapeur

La buse vapeur aide à faire mousser le lait pour la préparation d'un cappuccino ou pour chauffer un liquide. La pompe à eau fonctionne alors en cycle intermitent.

Important : Avant de faire de la vapeur, vérifiez que le porte-capsule fixé dans la bague de serrage soit vide pour éviter que le café ne se dessèche et ne bouche l'orifice de la sortie du café.

Faire mousser du lait pour un cappuccino (16-17)

Vous pouvez faire mousser du lait pour préparer un cappuccino. Pour ce faire, votre machine est équipée d'un accessoire «aide à la mousse» intégré, spécialement conçu à cet effet et vous garantissant un résultat optimal.

- Versez environ 1 dl de lait entier froid dans un récipient assez haut (contenance maximale : 0,5 l) pouvant être inséré sous la buse vapeur / eau chaude.
- Préparez d'abord un espresso dans une tasse cappuccino en ne la remplissant qu'à un tiers.
- Retirez le porte-capsule de la bague de serrage, enlevez la capsule usagée et replacez le porte-capsule vide dans la bague de serrage.

- Placez le sélecteur vapeur / eau chaude sur la position **(16)**. Dès que le témoin jaune s'éteint, la machine est prête à fonctionner.
- Plongez la buse vapeur dans le récipient et tournez le sélecteur de fonction vers la gauche sur la position **(17)**. Le témoin de température jaune s'allume.
- Maintenez l'extrémité de la buse sous la surface du lait durant toute l'opération en évitant de toucher le fond du récipient.
- Pour arrêter la vapeur, replacez le sélecteur de fonction sur la position «0». Le témoin de température jaune s'éteint.
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse vers le bac d'égouttage.
- Tournez à nouveau le sélecteur de fonction vers la gauche sur la position durant un court instant afin d'éliminer les résidus de lait pouvant se trouver à l'embouchure de la buse vapeur.
- Essuyez ensuite l'accessoire «aide à la mousse» intégré à l'aide d'une éponge humide.

Important : Pour extraire un espresso après avoir utilisé la vapeur, laissez refroidir la machine. Pour cela, placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage, mettez un récipient sous la sortie café et laissez couler l'équivalent d'une à deux grandes tasses d'eau en tournant le sélecteur de fonction vers la droite sur la position . Replacez le sélecteur de fonction sur la position «0». Dès que le témoin de température jaune s'éteint, la machine est prête à fonctionner.

Chauffer un liquide (18)

Grâce à sa buse vapeur / eau chaude, cette machine vous permet également de chauffer un liquide.

- Tournez le sélecteur de fonction sur la position «0».
- Mettez votre machine sous tension en plaçant l'interrupteur Marche / Arrêt sur la position .
- Placez le sélecteur vapeur / eau chaude sur la position . Dès que le témoin de température jaune s'éteint, la machine est prête à fonctionner.
- Glissez le tube de «l'aide à la mousse» de 3-5 mm vers le haut.
- Plongez la buse vapeur / eau chaude dans le récipient contenant le liquide à chauffer et tournez le sélecteur de fonction vers la gauche sur la position **(18)**. Le témoin de température jaune s'allume.
- Maintenez l'extrémité de la buse sous la surface du liquide durant toute l'opération en évitant de toucher le fond du récipient.
- Pour arrêter la vapeur, replacez le sélecteur de fonction sur la position «0». Le témoin de température jaune s'éteint.
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse vers le bac d'égouttage.
- Essuyez la buse vapeur / eau chaude avec un chiffon humide immédiatement après son utilisation.

Important : Pour extraire un espresso après avoir utilisé la vapeur, laissez refroidir la machine. Pour ce faire, placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage, mettez un récipient sous la sortie café et laissez couler l'équivalent d'une à deux grandes tasses d'eau en tournant le sélecteur de fonction vers la droite sur la position . Replacez le sélecteur de fonction sur la position «0». Dès que le témoin de température jaune s'éteint, la machine est prête à fonctionner.

Préchauffer les tasses

Il est vivement recommandé de préchauffer les tasses avec de l'eau très chaude avant le premier espresso de la journée. Les tasses suivantes seront préchauffées en les entreposant sur la plaque chauffe-tasses.

- Pour préchauffer les tasses avec la buse vapeur / eau chaude, suivez les instructions décrites sous la rubrique «Préparation d'eau chaude».

Nettoyage (19-21)

- Après chaque extraction d'un espresso ou, le cas échéant, l'utilisation de la buse vapeur / eau chaude, l'eau résiduelle se trouvant dans le thermobloc s'écoule dans le bac d'égouttage, provoquant un léger sifflement. Il est donc nécessaire d'enlever la grille et de vider le bac d'égouttage **(19)** après environ 20 cafés et de les nettoyer par la même occasion avec un liquide vaisselle, non abrasif.
- Avant de repositionner le bac et la grille, veillez à ce que le couvercle arrière du bac d'égouttage soit bien en place **(20)**.
- Le porte-capsule doit être fréquemment rincé à l'eau courante ou placé vide dans la bague de serrage en laissant couler l'eau tout en exerçant un mouvement d'ouverture et de fermeture du porte-capsule. Il est déconseillé de le passer au lave-vaisselle.
- Pour un entretien optimal du porte-capsule, le NESPRESSO Club tient à votre disposition un liquide nettoyant spécialement conçu à cet effet.
- Nettoyez la buse vapeur / eau chaude à l'aide d'une éponge humide après chaque utilisation. Si la buse est obstruée, dévissez-la à l'aide d'une pièce de monnaie et enlevez les résidus se trouvant à l'embouchure avec une aiguille. Profitez de cette opération pour enlever l'accessoire «aide à la mousse» intégré en dévissant, à l'aide d'une pièce de monnaie, la partie inférieure de la buse. Rincez toutes les pièces dans de l'eau chaude.
- Lors du remontage de la buse, assurez-vous que les joints (O-ring) soient correctement placés **(21)**.

Nettoyage de la cage à capsule (22-30)

La cage à capsule est vissée dans la partie inférieure du thermobloc à l'intérieur de la bague de serrage. Pour procéder à son nettoyage, suivez les instructions suivantes :

- Débranchez la machine, enlevez le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le porte-capsule **(22)**.
- Laissez refroidir la machine.
- Retournez la machine à l'envers **(23)**.
- Placez la clé hexagonale sur le porte-capsule **(24)** et débloquez la cage à capsule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre **(25)**.
- Dévissez la cage à capsule à la main **(26)**.
- Rincez la cage à capsule sous l'eau courante, nettoyez les deux orifices de la pointe d'arrosage au moyen de l'outil de nettoyage livré avec la machine **(27)** ainsi que l'arrivée d'eau de la cage à capsule à l'aide de la mèche spéciale se trouvant à l'extrémité de l'outil de nettoyage **(27)**.

Attention ! Utilisez l'outil de nettoyage avec prudence car une mauvaise manipulation pourrait vous blesser.

- Soufflez à travers la cage à capsule dans le sens indiqué par la flèche **(28)** afin de dégager les orifices de tout dépôt.
- Nettoyez une seconde fois les deux orifices de la pointe d'arrosage au moyen de l'outil de nettoyage et soufflez à nouveau à travers la cage à capsule.
- Enduisez le pas de vis de la cage à capsule de graisse alimentaire et assurez-vous que le joint soit bien remis en place **(29)**.
- Revissez la cage à capsule manuellement dans la bague de serrage à l'aide de la clé hexagonale **(30)**.N'utilisez pas le porte-capsule pour effectuer cette opération !

Détartrage

- Pour obtenir un fonctionnement parfait de votre machine et maintenir la qualité optimale de votre espresso, nous vous recommandons de détartrer votre machine tous les six mois ou plus souvent, selon la dureté de l'eau de votre région.
- Pour de plus amples informations, adressez-vous à votre NESPRESSO Club qui tient à votre disposition un matériel spécialement conçu à cet effet.
- La machine est livrée avec une clé hexagonale et un outil de nettoyage qui vous seront utiles pour le détartrage.

Attention! N'utilisez jamais de vinaigre, cela attaquerait les joints de la machine.

Solutions à quelques problèmes

Problème :

La température de votre espresso est trop basse.

Solution :

- Voir la rubrique «Préchauffer les tasses».
- Après avoir placé le porte-capsule vide dans la bague de serrage, préchauffez-le en laissant couler de l'eau chaude **(8)**.

Problème :

La pompe émet un fort bruit.

Solution :

- Assurez-vous qu'il y ait de l'eau dans le réservoir.
- Vérifiez que le réservoir soit bien en place.

Problème :

Le lait pour le cappuccino n'est pas assez mousseux.

Solution :

- Nettoyez la buse vapeur et l'accessoire «aide à la mousse» intégré.
- Employez uniquement du lait entier et froid.

Problème :

Le café ne coule pas.

Solution :

- Assurez-vous que le porte-capsule soit bien en place dans la bague de serrage **(12)**.
- Assurez-vous que le réservoir soit bien en place et rempli **(4)**.
- Vérifiez si la cage à capsule est obstruée. Pour cela, retirez le porte-capsule de la bague de serrage, placez un récipient sous la sortie café et tournez le sélecteur de fonction vers la droite sur la position . Si l'eau ne coule pas librement (deux jets d'eau bien visibles), nettoyez et débouchez la cage à capsule (voir la rubrique «Nettoyage de la cage à capsule»).
- Procédez au détartrage de votre machine (voir la rubrique «Détartrage).

Problème :

Le café fuit sur les côtés du porte-capsule.

Solution :

- Assurez-vous que le porte-capsule soit bien en place dans la bague de serrage **(12)**.
- Nettoyez le porte-capsule de préférence à l'aide du liquide nettoyant spécialement conçu à cet effet (voir la rubrique «Nettoyage»).

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre NESPRESSO Club.

Environnement

L'emballage est constitué exclusivement de matériaux recyclables. L'élimination des anciens appareils peut se faire en se renseignant auprès des autorités locales.

Electrical Instructions for UK and Republic of Ireland only

WARNING: Always replace the fuse cover of the fitted plug, never use the plug with the fuse cover omitted. If a replacement fuse cover is required, ensure it is the same as the one visible on the pin face of the plug (i.e. RED OR ORANGE).
Fuse covers are available from:

BBS Ltd
Po Box 110
Farnham Surrey GU 104XL
Phone: 01252 727755

Use a 13A fuse approved by ASTA to BS1362, marked thus

For Duo chromed only:

WARNING: a plug with a bared flexible cord is hazardous if engaged in a live socket. If the fitted plug has been cut from the power supply cord, it should be destroyed and replaced with a three pin plug in accordance with the following code:

BLUE: neutral
BROWN: live
GREEN/YELLOW: earth

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter "N" or coloured BLUE or BLACK.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter "L" or coloured BROWN or RED which is connected to the fuse.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW should be connected to the terminal marked with the letter "E", or by the earth symbol ⏚ or coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

Safety Instructions

Read these instructions carefully before using your NESPRESSO machine.

- **Do not plug the machine into anything other than a grounded electrical socket. Verify that the voltage indicated on the technical specifications plate on the bottom of the unit corresponds to your electrical installation.**
- **Do not place your NESPRESSO machine on a hot surface (an electrical heating plate for example) or near a flame.**
- **Do not remove the capsule holder from the spout ring while the machine is functioning since the extraction of coffee is done under high pressure.**
- **Do not use the machine without the drip tray and grill in place.**
- **Remove the plug when cleaning your machine.**
- **Ensure that the electrical cord does not come into contact with sharp or hot objects. Do not disconnect the electrical plug by pulling on the cord.**
- **Avoid touching the electrical cord as well as any other part which may become hot during the use of the machine (steam nozzle, chrome portion of capsule holder).**
- **Never plunge the machine in water.**
- **Keep the machine and the electrical cord out of children's reach.**
- **For descaling, adhere to the directions which follow.**
- **Do not use the machine if it is damaged or if the cord is in bad condition.**
- **The cord or any other defective element must be replaced exclusively by an authorized after-sales service centre. Under no circumstances should you open the machine yourself.**

Accessories

The machine is delivered with a range of accessories:

- 1 hexagonal key to remove the capsule cage,
- 1 cleaning tool,

For further information concerning the different varieties of NESPRESSO coffee and to order capsules, contact your NESPRESSO Club at the address found on your machine or in the «Welcome-pack».

Preparing the machine (1-4)

- Remove the water tank by lifting it out by its lid **(1)** and fill it with water **(2)**.
- Maximum capacity : 1.2 l.
- Applying light pressure to facilitate the opening of the bottom valve, put the water tank back into place **(3)** and close the lid **(4)**.

Since water quality is essential to a good NESPRESSO, we recommend that you:

- Use fresh tap water.
- Change the water in the tank daily.
- Clean the tank at least once a week.

We advise you not to use distilled or mineral water.

Start Up (5-9)

When starting up your machine for the first time, it is advisable to first rinse the water circuit :

- Plug in the machine.
- Fill the water tank **(1) (2) (3)**.
- Insert the empty capsule holder in the spout ring by turning it from left to right. Once in place, the handle should appear straight in front of you or slightly to the right **(5)**.
- Place a sufficiently large container under the capsule holder and a second one under the steam / hot water nozzle **(6)**. The function knob should be on the «0» position.
- Turn on your machine by pressing the On/Off Switch to **I (7)**. The steam / hot water switch should be on the position. Both the red function control light and the yellow temperature control light will go on **(7)**.
- Once the yellow temperature control light goes off, your machine is warmed up and ready for use.
- Turn the function knob to the position on the right and let approximately half of the water in the tank run through **(8)**. Return the function knob to the «0» position.
- Turn the function knob to the position on the left and let the rest of the water in the tank run through to rinse the steam / hot water circuit **(9)**. Return the function knob to the «0» position.

Preparing a espresso (10-14)

To obtain optimal coffee quality, preheat the machine daily with the empty capsule holder and rinse the system before making the first and after the last espresso of the day. Do this by turning the function knob to the position on the right for about 5 seconds.

- Fill the water tank with fresh water **(1) (2) (3)**.
- Insert the capsule holder in the spout ring in order to preheat it.
- Verify that the function knob is on the «0» position **(10)**.
- Turn on your machine by pressing the On/Off Switch to **I (10)**. Both the red light and the yellow control light will go on.
- Once the yellow temperature control light goes off, your machine is warmed up and ready for use.
- Remove the capsule holder from the spout ring and insert a capsule with the largest part towards the base **(11)**.
- Reinsert the capsule holder in the spout ring by turning it from left to right until the handle appears straight in front of you or slightly to the right **(12)**.
- Place a preheated cup under the capsule holder (see the section on "Preheating Cups").
- Turn the function knob to the position on the right **(13)**.
- Once your espresso is prepared, return the function knob to the «0» position. Remove the capsule holder from the spout ring and discard the used capsule **(14)**.
- To ensure that your next espresso will be prepared at optimal temperature, reinsert the capsule holder in the spout ring and turn it from left to right.

Preparing Hot Water (15)

This machine equally allows you to prepare hot water for tea, instant coffee or soup.

- Fill the water tank with fresh water **(1) (2) (3)**.
- Verify that the function knob is on the «0» position.
- Turn on your machine by pressing the On/Off Switch to **(7)**.
- Once the yellow temperature control light goes off, your machine is warmed up and ready for use.
- Press the steam / hot water switch to the position.
- Plunge the steam nozzle into a receptacle and turn the function knob to the position on the left **(15)**.
- Once the desired quantity of water is obtained, return the function knob to the «0» position.
- Remove the receptacle and pivot the steam / hot water nozzle over the drip tray.

Warning ! The steam / hot water nozzle can become burning hot.

Using the steam nozzle

The steam nozzle is useful in making frothed milk for a cappuccino, or for heating a liquid. The water pump then works in an intermittent cycle.

Important! Before making steam, verify that the capsule holder inserted in the spout ring is empty in order to avoid that coffee becomes encrusted and blocks the coffee spout opening.

Making milk froth for a cappuccino (16-17)

Your machine is equipped with an integrated frothing attachment specially designed to froth milk with optimal results when making a cappuccino. To do this :

- Pour approximately 1 dl of cold whole milk into a sufficiently high pot (of not more than 0.5 l maximum capacity) that can be inserted under the steam / hot water nozzle.
- First prepare a espresso in a cappuccino cup filling it only one-third full.
- Remove the capsule holder from the spout ring, discard the used capsule and reinsert the empty capsule holder in the spout ring.
- Press the steam / hot water switch to the position **(16)**. Once the yellow temperature control light goes off, the machine is ready for use.
- Plunge the steam nozzle into the receptacle and turn the function knob to the position on the left **(17)**. The yellow temperature control light will go on.
- Maintain the end of the nozzle under the surface of the milk during the entire procedure ensuring that it does not touch the base of the receptacle.
- Stop the steam by turning the function knob to the «0» position. The yellow temperature control light will go off.
- Remove the receptacle and pivot the steam nozzle over the drip tray.
- Turn the function knob again to the position on the left for just a second in order to eliminate any residual milk that otherwise can block the steam nozzle.
- Wipe the integrated frothing attachment with a clean damp cloth.

Important: To extract a espresso after having used the steam, let the machine cool down. To do this,

insert the empty capsule holder into the spout ring, place a receptacle under the coffee spout and run the equivalent of one or two large cups of water by turning the function knob to the position on the right. Return the function knob to the «0» position. Once the yellow temperature control light goes off, the machine is ready for use.

Heating liquids (18)

You can also heat liquids thanks to the steam / hot water nozzle on this machine.

- Verify that the function knob is on the «0» position.
- Turn on your machine by pressing the On/Off Switch to .
- Press the steam / hot water switch to the position. Once the yellow temperature control light goes off, the machine is ready for use.
- Slide the tube of the frothing attachment up 3-5 mm.
- Plunge the steam nozzle into the receptacle containing the liquid to be heated and turn the function knob to the position on the left **(18)**. The yellow temperature control light will go on.
- Maintain the end of the nozzle under the surface of the liquid during the entire procedure ensuring that it does not touch the base of the receptacle.
- Stop the steam by turning the function knob to the «0» position. The yellow temperature control light will go off.
- Remove the receptacle and pivot the steam nozzle over the drip tray.
- Wipe the steam / hot water nozzle with a clean damp cloth immediately after its use.

Important: To extract a espresso after having used the steam, let the machine cool down. To do this, insert the empty capsule holder in the spout ring, place a receptacle under the coffee spout and run the equivalent of one or two large cups of water by turning the function knob to the position on the right. . Return the function knob to the «0» position. Once the yellow temperature control light goes off, the machine is ready for use.

Preheating Cups

It is highly recommended that you preheat the cups with very hot water before making the first espresso of the day. Subsequent cups can be preheated by stocking them on the cup heating plate.

- To preheat cups with the steam / hot water nozzle, follow the instructions given under the section on: "Preparing Hot Water".

Cleaning (19-21)

- After the extraction of each espresso or the use of the steam / hot water nozzle, residual water in the thermoblock is discharged into the drip tray provoking a light hissing noise. It is therefore necessary to remove the grill and empty the drip tray **(19)** after about 20 coffees and, at same time, to clean them with a non-abrasive, dish washing liquid.
- Before reinserting the drip tray and grill, ensure that the back cover of the drip tray is properly in place **(20)**.
- The capsule holder must be rinsed frequently. Either run hot tap water through it or simply insert the empty capsule holder in the spout ring and let water run through it while slightly loosening and re-tightening the capsuleholder

to vary the pressure flow. Cleaning the capsule holder in the dishwasher is not recommended.

- For optimal cleaning of your capsule holder, a specially conceived cleaning product is also available from your NESPRESSO Club.
- Clean the steam / hot water nozzle with a clean, damp cloth after each use. If the nozzle is blocked, unscrew it with the aid of a coin and remove the residue causing the blockage with a needle. Take this occasion to remove the integrated frothing attachment from the bottom part of the steam nozzle by unscrewing it with the help of a coin if necessary. Rinse all of the parts in hot water.
- When reconnecting the nozzle, ensure that the O-ring joints are put back properly into place **(21)** !

Cleaning the Capsule Cage (22-30)

The capsule cage is screwed into the bottom part of the thermoblock inside the spout ring. In order to clean it, follow the instructions below.

- Turn off the machine and remove the water tank, the drip tray and the capsule holder **(22)**.
- Let the machine cool down.
- Turn the machine upside down **(23)**.
- Put the hexagonal key on the capsule holder **(24)** and unscrew the capsule cage by turning the handle counterclockwise **(25)**.
- Finish unscrewing the capsule cage by hand **(26)**.
- Rinse the capsule cage under running water. With the cleaning tool delivered with the machine, clean the two holes on either side of the water spout **(27)** as well as the water entry point of the capsule cage using the spiral end of the cleaning tool **(27)**.

Warning ! Use the cleaning tool with care since improper handling can cause injury.

- Blow through the capsule cage in the direction of the arrow **(28)** in order to remove any deposits.
- Clean the two holes of the water spout with the cleaning tool a second time and blow through the capsule cage once again.
- Coat the threads of the capsule cage with lubricant and ensure that the O-ring joint is put back properly into place **(29)**.
- Manually screw the capsule cage back into the spout ring with the help of the hexagonal key **(30)**. No not use the capsule holder to handle this procedure!

Descaling

- For the perfect functioning of your machine and to maintain the optimum quality of your espresso, we recommend that you descale your machine every six months, if not more often, depending on the water hardness of your region.
- For further information, contact your NESPRESSO Club who has products specially conceived for this purpose available to you.
- The machine is delivered with a hexagonal key and cleaning tool that will be useful to you in descaling your machine.

Warning! Never use vinegar which can damage the joints of the machine.

Solutions to Occasional Problems

Problem:

Your espresso is not hot enough.

Solution :

- See the section on "Preheating Cups".
- Preheat the capsule holder by inserting it empty into the spout ring and running hot water through it **(8)**.

Problem:

The pump makes a loud noise.

Solution :

- Ensure that there is water in the water tank.
- Verify that the water tank is properly in place.

Problem:

The milk for a cappuccino is not frothy enough.

Solution :

- Clean the steam nozzle and the integrated frothing attachment.
- Only use cold, whole milk.

Problem:

Coffee does not flow out.

Solution :

- Ensure that the capsule holder is properly in place in the spout ring **(12)**.
- Ensure that the water tank is properly in place and filled **(4)**.
- Verify that the capsule cage is not blocked. To do this, remove the capsule holder from the spout ring, place a receptacle under the coffee spout and turn the function knob to the position on the right. If water does not flow freely (with two clearly visible water jets), clean and unblock the capsule cage (see the section on "Cleaning the Capsule Cage").
- Descale your machine (see the section on "Descaling").

Problem:
Coffee runs down the sides of the capsule holder.

Solution :

- Ensure that the capsule holder is properly in place in the spout ring **(12)**.
- Clean the capsule holder preferably with the product specially conceived for this purpose (see the section on "Cleaning").

For more detailed information, contact your NESPRESSO Club.

Environment

Our packaging is made exclusively of recyclable materials. Check with your local authorities on how best to dispose of old machines.

Belangrijke veiligheids-voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat de NESPRESSO machine in gebruik wordt genomen.

- **Sluit de machine alleen aan op een geaard stopcontact. Kijk na of de aangeduide spanning overeenkomt met uw elektrische installatie.**
- **Plaats uw machine niet op hete oppervlaktes, noch dicht bij een vlam.**
- **Verwijder de capsulehouder nooit terwijl de machine in werking is, omdat de machine onder hoge druk staat.**
- **Gebruik de machine niet zonder het lekbakje of het rooster van het lekbakje.**
- **Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u uw machine schoonmaakt.**
- **Vermijd dat het elektrisch snoer in aanraking komt met een heet of snijdend voorwerp. Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het elektrisch snoer te trekken.**
- **Vermijd aanraking met het elektrisch snoer en met onderdelen die warm zijn (stoompijpje, verchroomde deel van capsulehouder).**
- **De machine nooit onder water dompelen.**
- **De machine en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen houden.**
- **Voor het ontkalken kunt u bijgaande instructies raadplegen.**
- **Zet de machine niet aan indien deze beschadigd is, of als het elektrisch snoer in slechte staat is.**
- **Het elektrisch snoer of andere defecte onderdelen mogen alleen door een erkende Technische Dienst vervangen worden. De machine niet zelf openen.**

Accessoires

De machine is geleverd met de volgende accessoires:

- 1 hexagonale sleutel om het capsulehuis te verwijderen,
- 1 ontstoppingsstaafje met boortje,

Voor meer informatie over de verschillende variëteiten van NESPRESSO en om capsules te bestellen, kunt u zich wenden tot de NESPRESSO Club. De gegevens van de NESPRESSO Club treft u aan in de «Welkomstbrochure» verpakt bij de machine.

Voorbereiden van de machine (1-4)

- Trek het deksel van het waterreservoir omhoog en neem het waterreservoir uit de machine **(1)**. Vul het waterreservoir met water **(2)**.
- Maximale inhoud : 1,2 l.
- Het waterreservoir terugplaatsen op de machine en stevig aandrukken, zodat het bodemventiel opent **(3)**. Het deksel sluiten **(4)**.

Om een goede NESPRESSO te verkrijgen, dient u met het volgende rekening te houden:

- Gebruik vers leidingwater.
- Ververs het water dagelijks.
- Reinig het waterreservoir minimaal een keer per week.

Wij adviseren u geen mineraal water of gedestilleerd water te gebruiken.

Voor het eerste gebruik (5-9)

Voor u de machine voor het eerst gebruikt, dient het watercircuit doorgespoeld te worden.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Vul het waterreservoir **(1) (2) (3)**.
- Plaats de lege capsulehouder in de capsulehouderring (van links naar rechts), waarbij het handvat van de capsulehouder ongeveer op 90 graden naar rechts wijst **(5)**.
- Plaats een opvangbakje onder de capsulehouder en een tweede bakje onder het stoom- en heet waterpijpje **(6)**. De funktieschakelaar op de «0» positie zetten.
- Zet uw machine aan door de aan- / uit schakelaar in te schakelen naar **I** **(7)**. De stoom- en heet waterknop moet op de positie staan. Zowel het rode controlelichtje als het gele lichtje zullen gaan branden **(7)**.
- Zodra het gele thermostaatcontrolelichtje uitgaat, is de machine klaar voor gebruik.
- Draai de funktieschakelaar naar rechts op de positie en laat circa de halve inhoud van het waterreservoir door het watercircuit lopen (8). Draai de funktieschakelaar terug naar de «0» positie.
- Draai de funktieschakelaar naar links naar de positie en laat het resterende water door het stoomcircuit lopen **(9)**. Zet de funktieschakelaar terug naar de «0» positie.

Bereiding van een espresso (10-14)

Voor een optimale kwaliteit kunt u dagelijks de capsulehouder voorverwarmen en de machine doorspoelen voor het zetten van uw eerste en na het laatste kopje espresso van de dag. Dit kunt u doen door de funktieschakelaar op de positie te zetten gedurende 5 seconden.

- Vul het waterreservoir met vers water **(1) (2) (3)**.
- Plaats de capsulehouder op de machine om deze voor te verwarmen.
- Zet de funktieschakelaar op de «0» positie **(10)**.
- Zet de machine aan door de aan- / uitschakelaar in te schakelen naar **I** .,Zowel het rode controlelichtjes als het gele lichtje zullen gaan branden.
- Zodra het gele thermostaatcontrolelichtje uitgaat, is de machine klaar voor gebruik.
- Verwijder de capsulehouder. Plaats de capsule met het zilverkleurig membraan naar beneden in de houder **(11)**.
- Draai de capsulehouder met capsule naar rechts tot deze goed vastzit in de machine **(12)**.
- Plaats een voorverwarmd kopje onder de koffie uitgang (zie «Voorverwarmen van kopjes»).
- Draai de funktieschakelaar naar rechts naar de positie **(13)**.
- Zodra de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje is verkregen, draait u de funktieschakelaar naar de «0» positie. Verwijder de capsulehouder na het bereiden van uw NESPRESSO en verwijder de gebruikte capsule **(14)**.
- Om ook het volgende kopje espresso op de ideale temperatuur te kunnen bereiden, dient u de lege capsulehouder terug te plaatsen op uw machine.

Bereiden van heet water (15)

Met deze machine kunt u eveneens heet water maken voor thee, oploskoffie of soep.

- Vul het waterreservoir met vers water **(1) (2) (3)**.
- Zet de machine aan door de aan- / uitschakelaar in te schakelen naar **I (7)**.
- Zodra het gele thermostaatcontrolelichtje uitgaat, is de machine klaar voor gebruik.
- Zet de stoom- en heet waterknop op de positie.
- Plaats een glas of beker onder het stoom- en heet waterpijpje en draai de funktieschakelaar naar links naar de positie **(15)**.
- Zodra de gewenste hoeveelheid water verkregen is, draait u de funktieschakelaar terug naar de positie «0».
- Neem het glas of beker weg en draai het stoom- en heet waterpijpje boven het lekbakje.

Wees voorzichtig! Het stoom- en heet waterpijpje is erg heet.

Bereiden van stoom

Het stoompijpje dient om melk op te schuimen voor een cappuccino of om een vloeistof op te warmen. Tijdens het bereiden van stoom is een kloppend geluid te horen, dit wordt veroorzaakt door het afwisselend werken van de waterpomp.

Belangrijk! Kijk na of de capsulehouder leeg is voor u stoom maakt om te voorkomen dat de koffie zou uitdrogen en de opening van de koffie uitgang zou verstoppen.

Wees voorzichtig! Het stoompijpje is erg heet.

Opschuimen van de melk voor cappuccino (16-17)

Met deze machine kunt u ook melk opschuimen voor een cappuccino. Hiertoe is uw machine uitgerust met een speciaal geïntegreerd 'opschuimhulpstuk' dat u een optimaal resultaat garandeert.

- Giet ongeveer 1 dl koude volle melk in een kannetje (met een maximale inhoud van 0,5 l) dat onder het stoompijpje past.
- Maak eerst een espresso klaar in een cappuccino kopje dat u maar voor één-derde vult.
- Verwijder de gebruikte capsule en plaats de capsulehouder weer terug op de machine.
- Schakel de stoom- en heet waterknop in naar de positie **(16)**. Zodra het gele thermostaatcontrolelichtje uitgaat, is de machine op de juiste temperatuur voor het maken van stoom.
- Dompel het stoompijpje onder in het kannetje en draai de funktieschakelaar naar links naar de positie **(17)**. Het gele thermostaatcontrolelichtje zal gaan branden.
- Houd het uiteinde van het stoompijpje ondergedompeld in de melk zonder de bodem van het kannetje te raken.
- Wanneer u klaar bent met het opschuimen, draait u de funktieschakelaar terug naar de «0» positie. Het gele thermostaatcontrolelichtje zal uitgaan.
- Verwijder het kannetje en draai het stoompijpje boven het rooster van het lekbakje.

- Herhaal het stomen nu nog even om eventuele melkresten in het stoompijpje te verwijderen.
- Maak dan het opschuimhulpstuk schoon met een vochtige doek.

Belangrijk: Om een espresso te bereiden na het gebruiken van de stoomfunktie, moet u de machine laten afkoelen. Om de ideale temperatuur zo snel mogelijk weer te verkrijgen, plaatst u de capsulehouder op de machine en plaatst u een glas of beker onder de koffie uitgang en laat u ongeveer 1 à 2 grote kopjes water lopen door de funktieschakelaar naar de positie te draaien. Draai de funktieschakelaar terug naar de «0» positie. Zodra het gele thermostaatcontrolelichtje uitgaat, is de machine klaar voor gebruik.

Verwarmen van vloeistoffen (18)

Dankzij het stoompijpje kunt u ook vloeistoffen verwarmen.

- Zet de funktieschakelaar op de «0» positie.
- Zet de machine aan door de aan- / uitschakelaar in te schakelen naar .
- Zodra het gele thermostaatcontrolelichtje uitgaat, is de machine klaar voor gebruik.
- Schuif het opschuimhulpstukje 3-5 mm naar boven.
- Dompel het stoompijpje onder in de vloeistof in het kannetje en draai de funktieschakelaar naar links naar de positie . Het gele thermostaatcontrolelichtje zal gaan branden.
- Houd het uiteinde van het stoompijpje ondergedompeld in de vloeistof zonder de bodem van het kannetje te raken.
- Wanneer u klaar bent met het verwarmen, draait u de funktieschakelaar terug naar de «0» positie. Het gele thermostaatcontrolelichtje zal uitgaan.
- Verwijder het kannetje en draai het stoom- en heet waterpijpje boven het rooster van het lekbakje.
- Maak het stoom- en heet waterpijpje schoon met een vochtige doek onmiddellijk na het gebruik.

Belangrijk: Om een espresso te bereiden na het gebruiken van de stoomfunktie, moet u de machine laten afkoelen. Om de ideale temperatuur zo snel mogelijk weer te verkrijgen, plaatst u de capsulehouder op de machine en plaatst u een glas of beker onder de koffie uitgang en laat u ongeveer 1 à 2 grote kopjes water lopen door de funktieschakelaar naar rechts naar de positie te draaien. Draai de funktie- schakelaar naar de «0» positie. Zodra het gele thermostaatcontrolelichtje uitgaat, is de machine klaar voor gebruik.

Voorverwarmen van kopjes

Wij adviseren u de kopjes voor te verwarmen met heet water voor het eerste espresso kopje van de dag. De andere kopjes zullen verwarmd worden door deze op de voorverwarmingsplaat te plaatsen.

- Om de kopjes voor te verwarmen met behulp van het stoom- en heet waterpijpje, volgt u de instructies (zie «Bereiden van heet water»).

Schoonmaken (19-21)

- Na elke espresso of gebruik van het stoompijpje ontlucht de machine het thermoblok (sissend geluid). Het daardoor vrijkomende water loopt in het lekbakje. Het is noodzakelijk om na circa 20 espresso's het lekbakje te legen **(19)** en tevens schoon te maken met een niet schurend afwasmiddel.
- Controleer of het achterste dekseltje van het lekbakje goed geplaatst is, voordat u het lekbakje en het rooster terugplaatst op de machine **(20)**.
- De capsulehouder dient regelmatig gereinigd te worden. Spoel de capsulehouder dagelijks met heet water of plaats deze in de machine en laat hier water doorlopen, terwijl u de capsulehouder enkele malen van links naar rechts beweegt. Het wordt afgeraden de capsulehouder in de vaatwasmachine te reinigen.
- Voor een perfect onderhoud van uw capsulehouder is een speciaal schoonmaakprodukt verkrijgbaar bij de NESPRESSO Club.
- Maak het stoom- en heet waterpijpje schoon met een vochtige doek na ieder gebruik. Indien het pijpje verstopt is, kunt u deze losschroeven met een muntstuk en de restjes verwijderen die zich in de opening bevinden met behulp van een naald of paperclip. Maak van deze handeling gebruik om ook het opschuimhulpstuk los te maken (eventueel met behulp van een tang) en te reinigen. Maak deze onderdelen schoon met warm water.
- Controleer dat de zwarte rubberen O-ringetjes op hun plaats blijven, terwijl u het stoompijpje op zijn plaats schroeft **(21)**.

Schoonmaken van het capsulehuis (22-30)

Het capsulehuis is in het onderste gedeelte van het thermoblok geschroefd. Om dit schoon te maken, volgt u de instructies hieronder:

- Zet de machine uit, verwijder het waterreservoir, het lekbakje en de capsulehouder **(22)**.
- Laat de machine afkoelen.
- Draai uw machine om **(23)**.
- Plaats de hexagonale sleutel op de capsulehouder **(24)** en draai vervolgens het capsulehuis naar rechts los **(25)**.
- Draai het capsulehuis verder los met de hand **(26)**.
- Spoel het capsulehuis uit onder de kraan. Prik de 2 kleine gaatjes door met de bijgeleverde naald **(27)** en maak het bovenste deel van het capsulehuis schoon met het boortje aan de andere zijde van het ontstoppingsstaafje **(27)**.

Wees voorzichtig met het gebruik van het ontstoppingsstaafje. Onzorgvuldig gebruik kan leiden tot verwondingen.

- Blaas door het capsulehuis in de richting van de pijl **(28)** om beide gaatjes vrij te maken van eventuele achtergebleven restjes.
- Prik de 2 kleine gaatjes in de capsulenaald een tweede keer door met de bijgeleverde naald en blaas nog een keer door het capsulehuis.
- Smeer de schroefdraad in met voedingsvet. Verzeker u ervan dat de O-ring goed rond de schroefdraad geplaatst wordt **(29)**.

- Schroef dan het capsulehuis met de hand weer vast en draai vast met de hexagonale sleutel **(30)**. Gebruik niet de capsulehouder bij deze handeling!

Ontkalken

- Voor een optimale werking van uw machine en de beste kwaliteit van uw espresso, is het aan te bevelen uw machine regelmatig te ontkalken, minstens 1 maal per 6 maanden. Of vaker afhankelijk van de hardheid van het water in uw omgeving.
- Voor meer informatie kunt u zich wenden tot de NESPRESSO Club waar u speciaal ontkalkingsmateriaal kunt verkrijgen.
- Uw machine is geleverd met een hexagonale sleutel en een ontstoppingsstaafje welke nodig zijn voor het ontkalken.

Opgepast! Gebruik nooit (schoon maak)azijn, dat de dichtingen van de machine kan aantasten.

Oplossing van enkele problemen

Probleem:

De temperatuur van uw espresso is te laag.

Oplossing:

- Zie: «Voorverwarmen van kopjes».
- Laat heet water lopen door de capsulehouder om deze voor te verwarmen **(8)**.

Probleem:

De pomp maakt te veel lawaai.

Oplossing:

- Controleer of het waterreservoir gevuld is.
- Controleer of het waterreservoir goed geplaatst is.

Probleem:

De melk voor cappuccino schuimt moeilijk op.

Oplossing:

- Maak het stoompijpje en het opschuimhulpstuk schoon.
- Gebruik vers gekoelde, bij voorkeur volle melk.

Probleem:

Er komt geen koffie uit de machine.

Oplossing:

- Controleer of de capsulehouder goed op de machine geplaatst is **(12)**.
- Controleer of het waterreservoir goed geplaatst en gevuld is **(4)**.
- Controleer of het capsulehuis schoon is. Verwijder de capsulehouder, plaats een glas of beker onder de koffie uitgang en draai de funktieschakelaar naar rechts naar de positie . Als het water niet in twee gelijke straaltjes loopt, dan moet het capsulehuis verwijderd en gereinigd worden (zie «Schoonmaken van het capsulehuis»).
- Ontkalk uw machine (zie «Ontkalken»).

Probleem:

Er lekt koffie langs de capsulehouder.

Oplossing:

- Controleer of de capsulehouder goed op de machine geplaatst is **(12)**.
- Reinig de capsulehouder, bij voorkeur met het speciale schoonmaakprodukt (zie «Schoonmaken»).

Indien u nog andere vragen heeft, neemt u dan contact op met de NESPRESSO Club.

Milieu

De complete verpakking bestaat uit milieuvriendelijk materiaal. Regelingen voor de verwerking van de oude machine treft u met de lokale autoriteiten.